

Prosecco frizzante

PROSECCO D.O.C. TREVISO

. Classificazione

Denominazione di Origine Controllata

. Vitigno

100% Glera

. Zona di produzione

Terreni pianeggianti nell'area Prosecco D.O.C.

. Produzione per ettaro

135 quintali / ettaro

. Sistema di allevamento

Sylvoz

. Terreno

Il vitigno è situato in un'area pianeggiante caratterizzata da un clima mite e da terreni argillosi di origine alluvionale ricchi di minerali, condizioni ideali per poter esprimere al meglio le proprietà dell'uva.

. Vendemmia

Nel mese di Settembre, a mano

. Vinificazione

Metodo Martinotti

. Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino, brillante con evidente sviluppo di bollicine, il profumo è gradevole con note di pera e mela, al palato risulta fresco, morbido e secco.

. Abbinamenti

Perfetto da consumare a tutto pasto, a cominciare dall'aperitivo. Predilige accostamenti con cibi dalle cotture poco invasive, capaci di esaltare gli aromi del vino. È ottimo con piatti a base di verdure, pesce o salumi.



GRADAZIONE
ALCOLICA

11% vol.

RESIDUO
ZUCCHERINO

1 g/l

CONTENUTO
BOTTIGLIA

0,75 l

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C